

T-Diet Plus High Protein

Sabor vainilla

Fecha: 23/03/2009	Rev.:1
Cód.: TDP2614H20	Pág.: 0/3

- 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
- 2. INGREDIENTES
- 3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS
- 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
- 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
- 6. ETIQUETADO
- 7. ENVASE
- 8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
- 9. VIDA ÚTIL
- 10. MODO DE EMPLEO
- 11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



T-Diet Plus High Protein

Sabor vainilla

Fecha: 23/03/2009	Rev.:1
Cód.: TDP2614H20	Pág.: 1/3

## 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético para usos médicos especiales listo para su consumo. Producto esterilizado UHT.

Dieta completa hiperproteica para el tratamiento dietético de pacientes con patologías que cursen con malnutrición.

Administración vía oral o sonda.

Sin gluten. Bajo contenido en lactosa (< 0,5 %).

### 2. INGREDIENTES

Agua, maltodextrina, proteínas de leche, aceite vegetal, proteína vegetal, fructooligosacáridos, minerales (citrato de magnesio, sulfato ferroso, sulfato de cinc, sulfato de manganeso, fluoruro sódico, sulfato cúprico, yoduro potásico, selenito sódico, molibdato sódico, cloruro crómico, citrato cálcico, citrato potásico, hidrógenofosfato sódico, cloruro potásico, cloruro sódico), celulosa, aroma, regulador de acidez (E-525), colina L-bitartrato, aceite de pescado, emulgente (lecitina de soja), vitaminas (A, K, E, D, C, B1, B2, B3, B6, B9, B12, biotina y ácido pantoténico), espesante (E-407), L-carnitina, L-taurina y edulcorante (E-950). Con edulcorante.

# 3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Densidad energética	1,25 kcal/ml
---------------------	--------------

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Las características microbiológicas de este producto cumplen con las normas exigidas a los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales sometidos a esterilización y comercializados en envases herméticos.

### 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 ml	Por 500 ml
Valor energético	kcal	125	625
	kJ	525	2624
Proteínas	g	5,6	27,8
Caseinato	g	2,8	13,9
Proteínas del suero	g	1,4	6,9
GMP	g	0,26	1,30
Proteína vegetal (guisante)	g	1,4	6,9
Hidratos de Carbono	g	14,8	73,8
de los cuales azúcares	g	0,8	4,0
Grasas	g	4,9	24,3
de las cuales			
saturadas de las cuales	g	0,93	4,64
MCT	g	0,48	2,41
monoinsaturadas	g	2,68	13,38
poliinsaturadas de las cuales	g	1,26	6,28
Ácido linoleico	g	1,02	5,12
Ácido linolénico	g	0,01	0,05
EPA+DHA	g	0,021	0,106
Fibra alimentaria	g	1,7	8,4



T-Diet Plus High Protein

Sabor vainilla

Fecha: 23/03/2009 Rev.:1

Cód.:
TDP2614H20 Pág.: 2/3

Minerales			
Calcio	mg	70	350
Fósforo	mg	65	325
Potasio	mg	190	950
Sodio	mg	100	500
Cloruro	mg	127	635
Hierro	mg	0,83	4,2
Zinc	mg	0,73	3,7
Cobre	μg	75	375
Yodo	μg	10	50
Selenio	μg	3,7	18
Magnesio	mg	20	100
Manganeso	mg	0,15	0,77
Fluoruro	mg	0,12	0,60
Molibdeno	μg	4,4	22
Cromo	μg	2,0	10
Vitaminas			
Α	μg	60	300
D	μg	1,0	5,0
E	mg	1,0	5,0
С	mg	6,0	30
B1	mg	0,10	0,50
B <sub>2</sub>	mg	0,11	0,54
Вз	mg	1,3	6,7
B <sub>6</sub>	mg	0,14	0,71
B9	μg	27	133
B <sub>12</sub>	μg	0,16	0,80
Biotina	μg	1,3	6,7
Ácido pantoténico	mg	0,80	4,0
K	μ <b>g</b>	8,0	40
Osmolaridad	mOsm/l	4:	24



T-Diet Plus High Protein

Sabor vainilla

Fecha: 23/03/2009	Rev.:1
Cód.: TDP2614H20	Pág.: 3/3

### 6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

#### 7. ENVASE

Botellas de polipropileno de 500 ml con inhibidor de rayos UV y alta barrera al oxígeno con colgador incorporado en la misma etiqueta.

### 8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas de cartón con 12 botellas.

### 9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

### 10. MODO DE EMPLEO

Producto listo para su consumo. Agitar bien antes de abrir. Una vez abierto conservar en el frigorífico, máximo 24 h.

### 11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Crema Olor: Neutro Sabor: Neutro Textura: Líquida

REVISADO CALIDAD

APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA

Firma: Responsable Calidad

Firma: Responsable Técnico